

## Cakes aux saveurs d'Asie

---

10 minutes de préparation

30 minutes de cuisson pour des petits moules (15cm)

50 minutes pour un moule de 30 cm



### Ingrédients

#### Pour 6 mini cakes

250g de farine

4 œufs

20cl d'huile

20cl de bouillon de légumes

150g de crevettes décortiquées

100g de pois de soja (en épicerie asiatique)

1 bouquet de coriandre

2 cuillerées à café de sauce soja

1 pointe de couteau de pâte de crevette (facultatif)

1 sachet de levure

5g de beurre pour les moules

### Préparation

Mélangez la farine et les œufs entiers en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajoutez l'huile, mélangez bien, puis ajoutez le bouillon de légumes et l'huile.

Placez les pois de soja dans une casserole d'eau bouillante et laissez cuire pendant 5 minutes. Egouttez.

Versez les pois de soja, les crevettes, la coriandre ciselée, la pâte de crevette et la sauce soja dans la pâte à cake.

Beurrez les moules et versez l'appareil. Placer au four pendant 30 minutes à 200°C.